

**WEYERMANN® CARAMÜNC H® TYP 2**

Aromareiches, braunes, carameliertes Malz aus Qualitätsgerste. Durch unser spezielles Karamellisierungsverfahren wird eine nahezu vollständige Umsetzung im Korn erreicht.

Aroma: ausgeprägtes Caramelaroma mit Gebäcknoten.

Enzymaktivität: keine

Einsatz: Backwaren und andere Lebensmittel

Erfolg:

- moderate Färbung und Aromatisierung
- Erzielung eines intensiven kräftig-aromatischen Brotaromas

Empfohlene Zugabe: Lebensmittelindustrie nach Bedarf

Farbe: braun
110 – 130 EBC



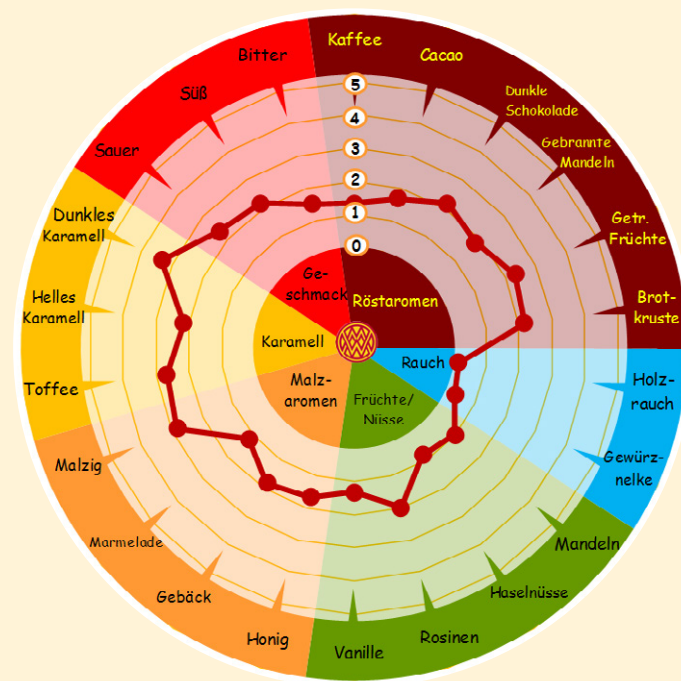
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 24 Monaten gegeben.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®**GANZKORN**

Weyermann® CARAMÜNC H® Typ 2



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		8	%
Extrakt (wasserfrei)	73		%
Farbe (EBC)	110	130	EBC
Farbe (Lovibond)	41,9	49,5	Lovibond